2017 港琪新款 壹品五仁月饼 团购批发

产品名称	2017 港琪新款 壹品五仁月饼 团购批发
公司名称	深圳茶香实业有限公司
价格	115.00/盒
规格参数	腊味五仁月饼 3个:110g 金腿五仁月饼 3个:110g
公司地址	深圳市宝安区福永街道新田社区广深路福永段109号锦灏大厦九楼905
联系电话	0755-27386258 15818574306

产品详情

广式月饼的制作程序：

1、分皮

将已搓好的月饼皮按斤两规格分好每个月饼的饼皮。

2、分馅

把要制作月饼品种的馅料按量分别称好，要熟悉各种馅料配方和做法。如单黄莲蓉，在中间加一只蛋黄；双黄或三黄、莲蓉，则要把莲蓉分成两份或三份，每份莲蓉再包入一个蛋黄，以二合一或三合一的方法包成一个饼坯。五仁类馅料要捏实、捏圆滑，但馅料不能捏得过久，否则会渗油、离壳。每一种馅料要在转换过程中标明品种，由于包好饼皮的饼坯，辨认不出其馅料容易造成混乱。

3、包馅

把饼皮分别包裹已称量好的饼坯，包时饼皮要压得平正，合口处要圆滑均匀。

经典的广式月饼怎么做

4、成型

把包好的饼坯放进木模中轻轻用手压实，压平。压时力度要均衡，使饼的棱角分明，花纹清晰。再把饼拿到案板边上将饼坯拍出，脱模时要注意饼型的平整，不应歪斜。

5、加温

先喷请水入炉，炉温200~220°C，如用热旋风烘炉，炉温298°C（时间14分钟左右），盘里的饼烘至饼皮转米白色或微有金黄色时才可以抽出，在饼面上涂刷蛋浆，再放回炉内烘至熟透。

6、凉冻包装

刚烤好的月饼不能吃，要凉冻至常温。3天反油，一个星期达到最佳状态。包装时放月饼托，月饼托下放脱氧剂，塑封。存放时间约三个月。没有包装的月饼最多存放一个月（15天-1个月）。